

Lunedì 26 marzo in Val d'Orcia alla Tenuta Sanoner

L'eccellenza di Rete Qualità Toscana si degusta a Bagno Vignoni. Vino Orcia, olio extravergine e cinto senese

La 'Rete' valorizza le produzioni di qualità regionali, e con il progetto Agr-Eat cofinanziato dal Psr Regione Toscana

Rete Qualità Toscana approda lunedì 26 marzo (dalle ore 12) a Bagno Vignoni (comune di San Quirico d'Orcia) alla Tenuta Sanoner per una degustazione esclusiva di prodotti aziendali: vino Orcia Doc, olio extravergine d'oliva, e cinto senese. In particolare si parlerà del metodo di coltivazione biologico.

L'iniziativa si colloca all'interno degli eventi di RQT-Rete Qualità Toscana la 'Rete' valorizza le produzioni di qualità regionali con il progetto Agr-Eat cofinanziato dal Psr Regione Toscana nell'ambito delle azioni della Misura 3.2 del PSR, per la promozione di alcune produzioni certificate toscane: prodotti dell'agricoltura biologica, Vino Igt Toscana, Olio Igp Toscano.

RQT è una rete di imprese agricole toscane nata con l'obiettivo di promuovere l'aggregazione della filiera agroalimentare per valorizzare le produzioni di qualità regionali.

RQT è promotore del progetto integrato di filiera Agr-Eat, co-finanziato dal PSR della Regione Toscana, che opera per sviluppare una efficiente filiera corta dei prodotti dell'agricoltura toscana, incentrata sulla vendita diretta e l'agri-ristorazione, e per promuovere alcuni dei sistemi di qualità che rappresentano un valore fondamentale nel panorama agroalimentare toscano.

Firenze, 23 marzo 2018

C.s. 09

PROGETTO AGR-EAT
SOTTOMISURA 3.2



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR
del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - Sottomisura 3.2 - Bando PIF



Regione Toscana

